Au beurre clarifié

Le beurre clarifié est un beurre fondu et décanté pour ôter la caséine et le petit lait composant le beurre. Le beurre clarifié se conserve mieux et supporte des températures plus élevées que le beurre frais.

- Contient 21% de beurre clarifié
- Apporte un vrai goût de beurre et donne un aspect doré à toutes vos préparations
- Résiste à de très hautes températures
- Ne noircit pas
- N'éclabousse pas

Cuire & Rôtir est la Solution Cuisson idéale de Debic pour cuire et dorer vos préparations. Sa polyvalence lui permet de s'adapter à tous les modes de cuisson. Il contient du beurre clarifié.

Cuire & Rôtir

Une combinaison unique de beurre clarifié et d'huiles de tournesol et de colza.

Debic .com

Toujours plus loin, ensemble.

Cuire & Rôtir

Cuire & Rôtir est une combinaison unique de beurre liquide et d'huiles de tournesol et de colza : tous les avantages du beurre et de l'huile en un seul produit !

Applications

Cuire & Rôtir s'utilise et se conserve à température ambiante.
Il est idéal pour de nombreuses applications :

- Saisir et rôtir viandes, volailles, poissons...
- Enrober des pâtes
- Poêler des légumes
- En incorporation de sauces
- En préparations sucrées : crêpes, gâteaux, pâtes à choux
- Graisser vos plaques, vos moules...
- La cuisson sous vide, la liaison froide

Caractéristiques

Cuire & Rôtir offre d'exceptionnelles performances en cuisson grâce au mix unique d'huiles végétales et de beurre liquide :

- Contient 21% de beurre clarifié
- Une bonne odeur de beurre même après cuisson
- Par rapport au beurre : 20% de gain, car pas de perte en eau à la cuisson
- Dore rapidement
- Résiste à de hautes températures et ne noircit pas
- Très stable en cuisson
- Donne un aspect brillant aux légumes

Conservation

- Agiter la bouteille avant emploi
- Stocker entre 2°C et 25°C à l'abri de la lumière directe : toujours à portée de main
- Soumis au froid, Cuire & Rôtir peut se figer légèrement. Ce phénomène n'altère en rien ni la saveur, ni la qualité du produit et disparaît à température ambiante

Ingrédients

Huile de tournesol (77%) ; huile de **beurre** (21%) ; huile de colza totalement hydrogénée (1%) ; émulsifiants : E471, lécithine (tournesol) ; poudre de **lactoserum** (**lait**) ; anti-oxydants : E304, E307 ; arôme de **beurre**.

Mode d'emploi

Bouteille avec bec verseur très pratique.

Enlever la pastille d'inviolabilité avant le premier usage.

Bouchon clip-clap pour une meilleure conservation.

Ce système d'ouverture permet un écoulement parfait du produit.

Le repère gradué sur le côté de la bouteille facilite le dosage.

Vous voulez en savoir plus ?
FrieslandCampina Foodservice
1 rue Séjourné - F - 94046 Créteil CEDEX
T : 01 49 80 72 80 - F : 01 49 80 72 89
E : info.creteil@frieslandcampina.com

Debic.com

Référence

Contenu unité	1 L
Type emballage	Bouteille
Unité par colis	6
Colis par palette	126
EAN unité	54 10488 140276
EAN colis	54 10488 140283
Durée de conservation	6 mois
Conservation	2°C - 25°C

Logistique

Dimensions colis en mm (L x l x H)	243 x 166 x 249
Poids brut colis en kg	6
Poids brut palette en kg	782
Dimensions palette en cm (L x l x H)	120 x 80 x 164

Valeurs nutritionnelles

moyennes par 100 g	
kJ	3742
kcal	894
Protéines	0,1g
Glucides	0,1g
dont sucres	0,1g
Lipides	99,6g
dont acides gras saturés	27g
Sel	0g

Debic.com

Toujours plus loin, ensemble.

DB02-101.0-1FR-0115